

INFORMAZIONI PERSONALI



Pizzolante Gianluca

📍 Via Giuseppe Garibaldi n. 71, 73050 SALVE (Italia)

☎ (+39) 320 6025500

✉ gianpiz2010@libero.it

Sesso Maschile | Data di nascita 16/03/1991 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

auto candidatura

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

04/01/2016–22/09/2016

Artigiano e operaio della calzatura

MARIAPIA S.R.L., Ruffano (LE) (Italia)

impiegato nella fabbricazione di calzature

04/06/2015–15/09/2015

capo bagnino

LIDO TROPICAL GOLD, Salve - Marina di Torre Pali (Italia)

- messa in atto di tecniche di salvataggio e di primo soccorso, - gestione degli ombrelloni, delle sdraio e dei lettini all'interno dello stabilimento balneare, - applicazione e rispetto delle ordinanze della Capitaneria ed il regolamento dello stabilimento, - prevenzione degli incidenti in acqua con una sorveglianza attenta

15/08/2014–31/08/2014

aiuto pizzaiolo

PELAGUS DI STRAMBACE GIANPIERO, Morciano di Leuca (LE) (Italia)

- lavorazione della pizza tra cui impasto, preparazione degli ingredienti, lievitazione, manipolazione, condimento e cottura,
- attenzione nella pulizia dell'ambiente di lavoro rispettando le norme igienico-sanitarie,
- organizzazione del magazzinaggio e della conservazione delle materie prime,
- pulizia e manutenzione dei macchinari

01/02/2011–31/01/2012

servizio civile come operatore turistico

PRO LOCO MORCIANO DI LEUCA (LE), Morciano di Leuca (Le) (Italia)

- attività di segreteria, - front office, - assistenza e accoglienza dei turisti con la funzione di promuovere il patrimonio turistico, paesaggistico, storico, artistico ed enogastronomico, - grande conoscenza del proprio territorio e della sua storia, - conoscenza della lingua inglese e francese

01/06/2008–31/08/2008

Cameriere

LIDO VENERE, Salve - Marina di Pescoluse (Le) (Italia)

- Accoglienza clienti, attività proprie del cameriere, operatore sala bar e ristorante

05/05/2007–31/08/2007

Cameriere

BAIA DELL'ARAGOSTA DI VANTAGGIO NICOLA LUIGI, Salve - Marina di Torre Pali (Le) (Italia)

- predisposizione della sala ristorante per il servizio, - accoglienza dei clienti, - gestione della clientela e del servizio in genere,
- servizio al tavolo e predisposizione nel consigliare i clienti su pietanze e bevande da ordinare, -

conoscenza della cucina locale tradizionale e capacità di capire le esigenze della clientela

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2005–07/2010

Diploma di tecnico del servizio della ristorazione

91/100

Istituto Professionale per i servizi Alberghieri, della Ristorazione e Turistici Santa Cesarea Terme, Santa Cesarea Terme (Le) (Italia)

- Preparazione professionale flessibile e polivalente con focus inerenti il settore alberghiero e di accoglienza , rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni ,
- conoscenza delle risorse culturali e turistiche del territorio, preparazione in due lingue straniere (francese e inglese) con conoscenze della microlingua del settore ,
- conoscenza del territorio e del suo turismo

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
francese	B2	B2	B2	A2	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

- buone attitudine comunicative acquisite durante la mia esperienza di barman e di cameriere,- eccellente predisposizione ai rapporti sociali messe in pratica durante il mio servizio civile presso la Pro Loco di Morciano di Leuca (Le)

Competenze organizzative e gestionali

- capacità di lavorare sotto stress, di gestire gli spazi e le tempistiche operativi, - spirito di iniziativa e attitudine a lavorare in squadra

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente avanzato	Utente base	Utente avanzato	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Altre competenze

- patente di abilitazione al comando di unità da diporto entro le 12 miglia,
- brevetto di sub (**PADI Open Water Diver**),
- brevetto di sub (**PADI Advanced Open Water Diver**),
- brevetto di abilitazione professionale di bagnino di salvataggio

Patente di guida

A1, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Sono orfano di padre dall'età di 8 anni, ho pertanto una grande necessità lavorare. Sono da subito disponibile per un colloquio informativo